

MEDITERRANE BUFFETVORSCHLÄGE



BUFFET - I

Wilder Rucicola mit gehobeltem Parmesan und Orangen-Senf-Dressing

Caprese – Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und würzigem Balsamicodressing

Gebratene Hähnchenfilets mit getrockneten Tomaten und Oliven
in einem Olivenöl-Balsamessig-Dressing

Bauernsalat mit Paprika, Oliven, Schafskäse, Tomaten und Gurken

Landschinken mit Spalten der Galia-Melone

Italienischer Flußkrebssalat mit Brokkoli, Tomaten und Kräutern

Ofenfrische mediterrane Minibrötchen

Sizilianische Schweinelendchen mit Oliven & Strauchtomaten in Rosmarinsoße

Toskanisches Sherryhuhn mit Tomatenwürfeln und Mandeln

Tagliatelle mit Blattspinat und Pinienkernen in Gorgonzolasoße

Kartoffel-Zucchini-Gratin & Thymian-Polenta

Mediterranes Gemüseragout

Internationale Käseauswahl vom Brett mit Kräuteroliven und Weintrauben

Klassisches Tiramisu im Weckgläschen

Panna Cotta mit Erdbeerfruchtmark und Vanille im Gläschen

Salat aus frischen Früchten

MEDITERRANE BUFFETVORSCHLÄGE



BUFFET - II

Italienische Salatvariation in den Landesfarben mit grünem Ruccola, weißem Parmesan und rotem Radicchio
dazu servieren wir ein Tomaten-Thymian-Dressing

Garnelen mit Cantaloupe-Melone, Olivenöl und Limette

Vitello Tonato – Kalbfleisch mit Thunfisch-Dressing

Gebratene Zucchini, Auberginen, Paprika und Champignons
mit gemahlenem Pfeffer, einem Hauch von Knoblauch und frischen Kräutern

Pastasalat mit Cocktailtomaten, Zucchini und Basilikum

Salat aus Mozzarellakugeln und Kirschtomaten mit Basilikumcreme

Apfel-Fenchel-Salat mit feinen Mangowürfeln

Ofenfrische mediterrane Minibrötchen

Involtini vom Schwein gefüllt mit einer Mousse
aus Tomaten und Oliven in Thymiansoße

Hähnchenbrüstchen im Landschinkenmantel mit Salbeisoße

Röllchen vom Pangasiusfilet in Pestomarinade auf Tomaten-Fenchelsoße

Rosmarinkartöffelchen & Zitronenreis

Paprika-Zucchini-Gemüse & Karotten in Orangen-Ingwer-Sahne

Internationale Käseauswahl mit Kräuteroliven und Weintrauben

Dreierlei Schokoladenmousse im Baumkuchenmantel

Mango-Joghurt-Mousse im Gläschen

Melonenvariation mit frischer Minze und gestoßenem Pfeffer

MEDITERRANE BUFFETVORSCHLÄGE



BUFFET - III

Büffel-Mozzarella mit frischer Mango und Limetten-Olivenöl

Carpaccio von Champignons mit Prosciutto Crudo, Rucola und altem Balsamico

Gebeitzter Caipirinha Lachs mit Wasabi-Creme-Fraiche

Mediterrane Ochsenbrust mit Tomaten-Paprika-Sugo

Melonen-Gurken-Variation in Joghurt-Dill-Dressing

Gambas mit gerösteten Pinienkernen in Pesto-Kräuter-Öl

Sizilianischer Meeresfrüchtesalat mit Olivenöl und Limetten

Brotauswahl mit mediterranen Minibrötchen, Ciabatta und Foccacia
dazu Oliventapenade und Kräutercreme

Doradenfilets vom Grill im Zitronen-Kräuter-Sud

Saltimbocca vom Kalbsrücken mit Salbei und Landschinken in Weißweinsöße

Gebratene Perlhuhnbrust mit Rotweinschalotten in einer dunklen Balsamicosoße

Gratinierte Parmesankartoffelchen & Zweierlei Bandnudeln

Auberginen-Tomaten-Schichtgemüse & Gemüse der Saison vom Markt

Auswahl an exklusiven Käsesorten dazu eine Olivenvariation,
Salzgebäck, Weintrauben & Feigensenf

Französische Apfel-Aprikosen-Tartelettes

Vanillecreme mit Mangoragout im Gläschen

Espressomousse in der Tasse serviert